

"Speisenplan"

08.08.-14.08.2016



MONTAG

- Optimal Menü:** Grüner Hering gebraten
Butterbohnen und Kartoffelpüree
- grünes Menü:** Mediterrane Kartoffelpfanne
- Dessert:** Eisbecher mit fruchtiger Soße



DIENSTAG

- Optimal Menü:** Butternudeln mit Kochschinkenstreifen
Tomatensoße und Reibekäse
Gurkensalat 452 kcal
- grünes Menü:** Milchreis mit Erdbeeren/Zimt Zucker
- Dessert:** Frischer Apfel



MITTWOCH

- Optimal Menü:** Frikasse vom Schweinefleisch
mit buntem Sommergemüse
Kräuterreis, Gurkensalat
Gemüsenugets mit einer
leichten Gemüse-Kräutersoße
Salatbeilage
- grünes Menü:**
- Dessert:** Vanille-Kirsch-Frucht Pudding



DONNERSTAG

- Optimal Menü:** Cordon Bleu vom Hähnchen
Paprikaletchow, Butterkartoffeln
Möhrensalat, 650 kcal
- grünes Menü:** Pellkartoffeln mit Kräuterquark
Möhrensalat,
- Dessert:** Quarkspeise mit Mandarinen



"Speiseplan"

08.08.-14.08.2016

FREITAG

Optimal Menü: Gebratenes Hokifilet mit Dillsoße
Romanescomix, Kräuterkartoffeln
Maissalat, 435 kcal

grünes Menü Brokkoli Auflauf mit Sahnesoße

Dessert: Banane



SAMSTAG

Optimal Menü: Linsensuppe mit Kasselerfleisch
Kartoffeln,

Dessert: Pfirsichkompott



SONNTAG

Sonntagsessen: Schweinenackensteak mit
Kräuterbutter, Pilzrahm
Kartoffeln

Dessert: Stracciatella-Joghurt



Werte Gäste, bei den optimalen Menüs handelt es sich um ein Menü, dass nachweislich Ihren Tagesbedarf an wichtigen Inhaltsstoffen zu 1/3 deckt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns.

Ihr Küchenteam "Warnowschlösschen"

um Anmeldung wird gebeten unter Telefon 0381 20378-213

Öffnungszeiten Cafè Petriblick
Mittagstisch: 12:00 – 13:00 Uhr
Kaffee: 14:30 – 17:30 Uhr